

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 590. Torte von Sauerampfer-Saft.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Zucker mit ein wenig Citronsaft oder Orangenwasser angenehet, wohl gerührt, daß es wie ein Syrop wird, denn Orangenblumen darunter gemengt, die Torte damit überzogen und denn unter einem Tortendeckel mit gelindem Feuer trocknen lassen; so ist es recht und schön. Auch kann man es also machen: Man nehme ein gut Stück ausgewaschener Butter, Zucker, Orangenblumen, 2 gestoßene Zwieback, 2 rohe Eyerdotter und etwas Citronsaft, solches auf gelindem Feuer ein wenig abgerührt, denn kalt werden lassen, und sodann eine Torte in Blätterteig oder in einem festen Teig davon gemacht und denn auch wie vorher überzogen.

Regula 589.

Torte von Aepfeln en Craime.

Wann die Aepfel abgeschält sind, so schneidet man sie in 4 oder mehr Stücke und die Häuser heraus, denn gießt man weißen Wein darauf, und damit recht dick und stark eingekocht, denn mit Zucker und Orangenblumen gestoßen und durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, und denn in Blätterteig oder in einem festen Teig eine Torte davon gemacht und glaziret. Oder Aepfel in kleine Stücke geschnitten, mit weißem Wein, eingemachten Citronschalen, Zimmet und Zucker abgestoßt, in feinen Blätterteig eine Torte davon gemacht und nach dem Backen mit Zucker und Orangenwasser glaziret.

Regula 590.

Torte von Sauerampfer-Saft.

Man muß ein gut Theil Sauerampfer nehmen,
den

denselben rein machen, wohl waschen, denn klein hacken und stoßen, und sodann den Saft herauswringen, denn Zucker, gestoßenen Zimmet, 3 bis 4 gestoßene Zwieback, ein Stück Butter, 3 bis 4 rohe Eyerdotter, geriebene eingemachte Citronschalen, und so man es hat, auch Orangenblumen, dieses auf dem Feuer zu einem dicken Rohm abgerührt, denn kalt werden lassen, und so ferner in Blätterteig oder in einem festen Teig zu einer Torte verfertiget, und mit Zucker angerichtet.

Regula 591.

Torte von Spinnat in einem festen Teig.

Man nehme so viel Spinnat als man zu gebrauchen gedenkt, denselben rein gemacht, wohl gewaschen und rein ausgedrückt, denn mit weißem Wein ganz kurz und mürbe eingekocht, und denn ferner mit Zucker, Zimmet, eingemachten Citronschalen, Salz, ein paar gestoßenen Zwieback und Butter abgestoßt, denn kalt werden lassen und ferner eine Torte in festem Teig davon gemacht. Nämlich, man thue etwas Butter mit ein wenig Wasser zum Feuer und lasse es aufkochen, und damit rühre man etwas fein Mehl an, aber nicht allzu steif, sondern daß man ihn nur eben bearbeiten kann, hiervon mache man ein Unterblatt so groß als man die Torte haben will, aber man muß den Teig etwas dünn austreiben, denn so setzt man einen feinen Rand um das Unterblatt, als wenn man einen Rand um eine Schüssel setzt, diesen Rand zierlich und bunt gemacht und sodann den Spinnat hinein ge-

Ec 3

than,